２００９年7月２３日

報道関係各位

最上階でアートとフレンチのコラボを実施！

松任谷由実『シャングリラ』シリーズの人気イラストレーター、千秋育子と
ル･コントワール･ド･ブノワの大東シェフが初コラボ！
アーティスティックなディナーをお楽しみください。

千秋育子＆大東和彦シェフの『アート＆ダイン』開催のお知らせ

場所：　『ル･コントワール･ド･ブノワ』
（ブリーゼブリーゼ　３３Ｆ）
日時：　２００９年8月２７日（水）
カクテルレセプション　　１８：３０～
ディナー　　１９：３０～
料金：　１６,０００円　（ドリンク税･サ込）

フランス料理界の巨匠アラン・デュカスプロデュースの関西初ビストロフレンチ『ル･コントワール･ド･ブノワ』（大阪市北区梅田、ブリーゼブリーゼ３３Ｆ）にて、本年８月２７日（木）に人気イラストレーター、千秋育子氏と大東和彦シェフによるアートと料理を調和させた『アート＆ダイン』を開催いたします。

千秋氏は人気シンガーソングライターの松任谷由実氏『シャングリラ』シリーズのパンフレット用ストーリー制作を手がけるなど、その独特なタッチが各界で注目を集めるアーティストです。昨年１０月にオープンした『ル･コントワール･ド･ブノワ』の店内を彩るアートの数々も千秋氏が手掛け、その創造的なアート作品はご来客の皆様に大変好評を博しております。

今回のコラボ企画では、千秋氏と大東シェフが共同でメニューを考案し、食する前のお楽しみも付加した、五感でお楽しみいただける料理の数々をコース仕立てでご用意いたしました。
また、ディナー前のカクテルレセプションでは店内にギャラリーを演出し、千秋氏を囲みその作品の数々をご覧いただけます。

夏の締めくくりに、大阪市街がパノラミックにご覧いただける地上160mの『ル･コントワール･ド･ブノワ』でアートなひとときをお過ごしください。

■ 千秋育子＆大東和彦シェフの『アート＆ダイン』開催

【開 催 日】　２００９年8月２７日（木）

【時　　間】　カクテルレセプション　１８：３０～
ディナー　　１９：３０～

【料　　金】　１名様　１６,０００円
※　上記料金にはスパークリングワイン、白･赤のグラスワインが含まれます。
※　上記料金は税金･サービス料10％込。

【内　　容】　人気イラストレーター、千秋育子氏と大東シェフが共同でメニューを考案。千秋氏の創造的な感性と、大東シェフが織り成す大阪テロワールのオーセンティックなフレンチ・ビストロとの融合をお楽しみください。またカクテルレセプションでは、店内にギャラリーを演出し、千秋氏を囲んで作品をご覧いただきます。

【 メニュー 】　千秋育子＆大東シェフの「アート＆ダイン」

メロンのボンボン ポルト酒風味 フォワグラのボンボン ポルト酒風味
鱧 すっぽん 岩がき 泉州水茄子 万願寺赤唐辛子のアスピック仕立て
琵琶湖のニジマスのスフレ ソースノイリー
栃木産梅山豚ロースの低温ロティ　ポンムブーランジェール
デザート

千秋育子氏

大東和彦シェフ

※　掲載用に写真データが必要な場合は、次頁のお問合せ先までご連絡ください。

■ 千秋育子（せんしゅう やすこ）プロフィール

大阪生まれ。画家や書家、作家を多数輩出した家風の中で幼少期から書に親しみ、十代半ばで書道七段を取得。趣は雪舟、技巧は伊藤若沖に傾倒し、書家を目指す。
二十歳の頃、バイト先のデザイン事務所でたまたま描いた絵が広告イラストに採用されたことがきっかけとなり、イラストレーターとして活動開始。
８０年代は雑誌を中心に、９０年代は広告を中心に活動。
２０００年以降は商品パッケージ、建築とのコラボレート、絵筆の他 LED など新素材を活用した表現など、フィールドにとらわれず、様々なプロジェクトに参加。
以下活動およびイラストレーターとしての作品は以下の通り。

- 松任谷由実『SURF&SNOW』コンサートグッズやポスターのイラスト（車、スキー板スノボ等）
- 松任谷由実『シャングリラ』シリーズ、パンフレット用のストーリー制作
- “くいだおれ太郎”復活で注目を集めている『中座くいだおれビル』（大阪市中央区道頓堀、２００９年７月リニューアルオープン）内および、１Ｆフードコート『中座８ストリート』のアートペイント（床・壁）
- ガルーダインドネシア航空ポスター
- 中学高校数学教科書・問題集の表紙（啓林館発行）
- 長崎県美術館オリジナル CD・DVD
- いかりスーパーマーケットのプライベートブランドのパッケージなど
- ２０１０年１月にカジノやユニバーサルスタジオがオープンするシンガポールのセントーサのオフィシャルキャラクターやグッズ
- 著書として、『関西人の取扱説明書』（2008 年 10 月、辰巳出版発行）が旭屋書店で週間ランキング最高総合３位、丸善 OCAT では総合１位になるなど、各種新聞、テレビ番組にも取り上げられ好評を博する。
  他、作品多数。

■ 大東和彦（だいとう かずひこ）プロフィール

１９７６年１２月、福岡生まれ（３３歳）。２２歳でシェフを志し上京。２０００年に渡仏し、２００２年よりパリの名門「タイユヴァン」に見習いとして入る。２００３年から１年間、「ホテル・プラザ・アテネ」にて部門シェフを務め、進化する最先端のフランス料理を経験し、アラン・デュカスのエスプリを学ぶ。帰国後、２００５年より東京の「ブノワ」オープン時から副総料理長を務め、確かな調理技術と厨房におけるコミュニケーション力で総料理長マッシモ・パスカレッリを支えた。２００８年１０月より大阪西梅田にグランドオープンした商業施設『ブリーゼブリーゼ』のメインダイニング『ル・コントワール・ド・ブノワ』の料理長に就任し、現在に至る。

以上

―― 本件に関するお問い合わせ先 ――
株式会社サンケイビル　ブリーゼブリーゼ販促部　林
電話：06-6341-3005　FAX：06-6341-2600　E-mail:breezebreeze@sankeibldg.co.jp

―― ブリーゼブリーゼ 所在地 ――
〒530-0001 大阪市北区梅田２－４－９
電話：06-6343-1633（サービスセンター）　FAX：06-6343-1634

ブリーゼブリーゼ オフィシャルホームページ　http://www.breeze-breeze.jp

※本資料は、大阪商工記者会、大阪市政記者室他へ配布しております。